

FOOD MENU





**SUPANNIGA
EATING ROOM**
BY KHUNYAI

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

 Supanniga Eating Room

 supannigagroup

 @supannigagroup



ROOTS & INSPIRATIONS

ต้นตำรับอาหารและแรงบันดาลใจ

*คุณชายสมศรี จันทระ (2477-2554)
เกิดที่ตำบลเวียงจันทระ จังหวัดนครราชสีมา
ย้ายมาจังหวัดขอนแก่นตอนต้นเดือนกุมภาพันธ์
เพื่อเลี้ยงดูหลาน ๆ ตั้งแต่วันที่ 2520*

คุณยายสมศรีของเราเกิดที่จังหวัดตราด ฝั่งทะเลภาคตะวันออกของไทย ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเลและอาหารป่า คุณยายใช้ชีวิตแบบชาวบ้านไทยอย่างเรียบง่าย ก่อนจะย้ายไปจังหวัดขอนแก่นเพื่อดูแลหลาน ๆ ที่นั่น ทั้งครอบครัว และเพื่อน ๆ ต่างก็ได้สัมผัสรสชาติอาหารไทยถึงเครื่องอันเป็นเอกลักษณ์ที่ยากจะลืมเลือน รสชาตินี้กลายเป็นมรดกอันทรงคุณค่าถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นจุดเริ่มต้นตำรับอาหารของห้องทานข้าวสุพรรณนิการ์ กรุงเทพฯ ในปี พ.ศ. 2555 เรื่อยมาจนปัจจุบัน สีเหลืองอร่ามในร้านได้รับแรงบันดาลใจจากดอกสุพรรณนิการ์ที่บ้านสะพรั่งในสวนหลังบ้านคุณยาย ที่ขอนแก่น ขณะที่การตกแต่งภายในร้านใช้ข้าวของเครื่องใช้พื้นบ้านอีสานอย่างไม้พืชมทอผ้าและกะบวมตากข้าวเหนียว ผสานกับไม้และดินเผาที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นราวกับได้ย้อนกลับไปปรับปรนอาหารกับคุณยายอีกครั้ง



Our Khunyai Somsri (Khun Yai in Thai means grandmother), the origin of Supanniga's recipes, was born in Trat, an eastern coastal province rich in seafood and lush wild produce. She enjoyed a simple, joyful Thai village life before moving to Khon Kaen to care for her grandchildren. There, family and friends fell in love with her authentic, memorable Thai cooking. Her recipes became cherished family heirlooms, passed down through generations, and eventually inspired the founding of Supanniga Eating Room in Bangkok in 2012. The restaurant's vibrant yellow is inspired by the Supanniga flowers blooming in Khunyai's family garden. Inside, traditional Isan tools like the mai fuem (an Isan weaving loom) and kabom (an Isan antique sticky-rice dryer), combined with warm wood and terracotta, evoke cozy memories of delightful meals enjoyed at grandma's table.



"อยากขอบคุณคุณยายที่มอบ
สมบัติอันล้ำค่านี้ไว้ให้เราทุกคน"

ธนาวัลย์ เหล่าเราวิโรจน์
หลานสาว

*Khunyai Somsri Chantira (1930-2011)
Born in Khao Saming District, Trat
Province, and from 1977 relocated to
Khon Kaen, an Isan Province,
to raise her grandchildren.*

*"She crafted flavors with an incredible ability to
cook by hearing and smelling."*

นึกถึงคุณยายทีไร ก็จะนึกถึงภาพที่ท่านชลุกอยู่กับการทำอาหาร ในครัวทั้งลงมือเองและทั้งกำกับลูกมือ อิมกันตั้งแต่ลูกหลาน ไปถึงเพื่อนลูกเพื่อนหลาน จนอาหารบ้านเรากลายเป็นที่กล่าวขาน ถึงความอร่อย ในช่วงหลังคุณยายตาไม่ค่อยดี และยืนไม่ค่อยไหว แต่ท่านก็ไม่เคยละจากครัว คอยปรับเปลี่ยนวิธีทำอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัสในการปรุงอาหารผ่านลูกมือ เรื่องน่าทึ่งในวันที่ต้องโซลกพริกแกง คือ ภาพคุณยายนั่งอยู่ที่พื้นและให้ลูกมือซึ่งยืนอยู่ห่างพอสมควรเป็นคนหยิบจับเครื่องปรุง ตามปริมาณที่คุณยายตะโกนบอก รวมถึงให้โซลกไปเรื่อย ๆ และหยุด เมื่อคุณยายพูดขึ้นว่า "ละเอียดพอแล้ว" หรือแม้แต่การต้มแกง ท่านก็จะคอยนั่งใกล้ ๆ จนเมื่อแกงได้ที่ ท่านก็จะตะโกนบอกลูกมือว่า "ได้ที่แล้ว...ปิดไฟได้" คุณยายปรุงอาหารจากประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสในการ "ฟังเสียง" และ "ดมกลิ่น" แกมไม่ต้องชิมแต่รสชาติที่ออกมา นั้นไม่เคยตก เหมือนยืนทำด้วยตัวเองทุกครั้ง คุณยายสมศรีคือยอดมนุษย์แห่งการปรุงอาหารที่หาตัวจับยากอย่างแท้จริง

Whenever I think of grandma, I picture her in the kitchen—happily surrounded by pots, pans, and a few helping hands. She was always hands-on, guiding every dish with care and feeding not just us grandkids, but our friends too. Her food quickly became known for its flavor and heart. Even later on, when her eyesight wasn't as strong and standing became difficult, she never left the kitchen. She simply adapted—cooking by instinct, using her ears and sense of smell, and giving clear directions to her helpers. One of my favorite memories is watching her sit on the floor, calling out exact amounts of ingredients and telling us when the chili paste was "fine enough" without ever touching it. Even with curries, she'd sit nearby and say, "It's ready... turn off the heat," right at the perfect moment. She didn't need to taste—just listened, smelled, and always got it right. To me, Khunyai was a true master of Thai cooking.

With gratitude to Khunyai Somsri, for leaving us this timeless treasure.

ธนาวัลย์ เหล่าเราวิโรจน์
Thanavalai Laorauvirodge
Granddaughter



SUPANNIGA SIGNATURE



GAENG CRAB MEAT BAI CHA PLU 760.-

แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู

SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES



MOO CHA MUANG 380.-

หมูชะมวง

CHUNKS OF TENDER PORK MEAT STEWED WITH THAI HERBS AND CHA MUANG LEAVES



TOM KHA SEABASS 390.-

ต้มข่าปลากะพงสามน้ำมะพร้าวอ่อน
SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP
WITH YOUNG COCONUT MEAT



MICHELIN
RECOMMEND

MICHELIN
RECOMMEND

KA LUM TOD NAM PLA DEE 220.-

กะหล่ำทอดหน้าปลาดี

FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED
WITH PREMIUM FISH SAUCE FROM
TRAT PROVINCE



GREEN CURRY WITH
ISAN WAGYU BEEF 650.-

แกงเขียวหวานเนื้ออีสานวากิวย่าง

ISAN WAGYU BEEF GRILLED AND
SERVED WITH GREEN CURRY





SUPANNIGA APPETIZER PLATTER 360.-
ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณิการ์ 



PA NANG NUE LAI 340.-
พะแนงเนื้อลาย 
SLICED BEEF SHANK RED CURRY




YUM NUE LAI 260.-
ยำเนื้อลาย 
SLICED BEEF SHANK SPICY SALAD




PU JAH (3 PIECES) 460.-
ปูจ๋า (3 ชิ้น) EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ 155.-
CRAB & PORK STUFFED IN CRAB SHELLS




"SON IN LAW" EGGS 200.-
ไข่ลูกเขย 
THREE-FLAVOR SAUCE EGGS




KHAOKLOOKKA PI 280.-
ข้าวคลุกกะปิ 
SHRIMP PASTE RICE WITH CONDIMENTS




NAM PRIK KHAI PU 460.-
น้ำพริกไข่ปู 
SPICY CRAB ROE DIP



CHICKEN MASSAMAN ROTI 340.-
แกงมัสมั่นไก่โรตีส 



SEN CHAN PAD PU 560.-
เส้นจันท์ผัดปู 
CRAB MEAT FRIED NOODLES

SPECIAL CRAB, SEABASS, & RIVER PRAWN



PAD THAI GOONG PAO 460.-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา

PAD THAI WITH GRILLED
RIVER PRAWN IN OUR
HOMEMADE SAUCE



SEN CHAN PAD PU 560.-

เส้นจันท์ผัดปู

GRANDMA'S SPECIAL RICE
NOODLES STIR-FRIED WITH
COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS



CRAB MEAT FRIED RICE 560.-

ข้าวผัดเห็ปู

FRIED RICE WITH CHUNKY
CRAB MEAT & EGGS





KHAO KAYUM PUU
ข้าวขยำปู

560.-


COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS MIXED WITH STEAMED RICE AND SPICY SEAFOOD DIPPING
ปูก้อนใหญ่สด ๆ เคล้ากับข้าวสวยร้อน ๆ และน้ำจิ้มซีฟู้ดหอมพริกหอมน้ำปลา อาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก



PLA TALAY
ปลาทะเลกะทิสด

390.-


CRAB MEAT, PRAWNS, AND SQUID IN MILD SPICY COCONUT DRESSING
เนื้อปู กุ้ง ปลาหมึก นำมาพล่กับน้ำยำหอมกะทิและตะไคร้ดัว



CRAB MEAT PAD PRIK LUENG
เนื้อปูผัดพริกเหลือง

740.-


STIR-FRIED SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS WITH YELLOW CHILI
เนื้อกรรเชียงปูชั้นโตจากสุราษฎร์ผัดกับพริกเหลืองหอม ๆ



STIR-FRIED SEAFOOD CURRY
ทะเลผัดผงกะหรี่

560.-

CRAB MEAT LUMPS, PRAWNS, AND SQUID STIR-FRIED WITH CURRY
เนื้อปูก้อน กุ้ง ปลาหมึก นำมาผัดผงกะหรี่หอม ๆ



TOM KHA SEABASS
ต้มข่าปลากะพงสามน้ำมะพร้าวอ่อน

390.-

SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP WITH YOUNG COCONUT MEAT
ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลานำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน



GAENG CRAB MEAT BAI CHA PLU
แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู

760.-



SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN
SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES
แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูขึ้นโต ๆ จากสุราษฎร์
และไข่ปู เข้ากันมาก ๆ กับข้าวสวย



GRILLED RIVER PRAWNS
1 PC/ 3 PCS
กุ้งแม่น้ำเผา 1 ตัว/ 3 ตัว

260.- / 750.-

GRILLED JUMBO RIVER PRAWNS SERVED WITH SPICY DIPPING
กุ้งแม่น้ำเผา เสริฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด



KAI YOK SONG
ไข่ยอกทรง

720.-



SPECIAL-SHAPED OMELET WITH COLOSSAL CRAB MEAT, PRAWN,
BASIL, BIRD'S EYE CHILI, AND KOH CHANG SHRIMP PASTE
ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรง อัดแน่นด้วยเครื่องทั้งเนื้อปูก้อนขึ้นโต
กุ้งสด โหระพา พริกชี้หนุสวาน และกะปิเกาะช้าง

SAM NAM SEABASS
TOD KRATIAM

520.-

กะพงสามน้ำทอดกระเทียม

SAM NAM SEABASS STIR-FRIED
WITH GARLIC AND PEPPER



SEABASS NUNG MANOW 520.-

กะพงสามน้ำนึ่งมะนาว

STEAMED SAM NAM SEABASS
WITH CHILI AND LIME



APPETIZER



1 KHAO TUNG NAM PRIK
PAO KAK MOO
ข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู

180.-



RICE CRACKERS WITH KHUN YAI'S FAMOUS CHILI PORK
CRACKLING DIP.
ข้าวตังทอดกรอบจิ้มกับน้ำพริกเผาสูตรคุณยายโหลกพร้อม
กากหมูกรุบ ๆ และกุ้งแห้ง

2 MA HOR (4 PIECES)
ม้าฮ่อ (4 ชิ้น)

200.-

MINCED PORK STIR-FRIED WITH GARLIC AND PEANUTS
SERVED ON ORANGE SLICE
หมูสับผัดกับถั่วลิสงเสิร์ฟบนทลิบส้มสด

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ

50.-



3

4

3 MIENG YONG (4 PIECES)
เมียงหยอง (4 ชิ้น)

200.-

4 SUPANNIGA APPETIZER PLATTER
ชุดอาหารทานเล่นสุพรรณนิการ์

360.-

DRIED SHREDDED PORK, PEANUTS, AND SWEET ROASTED COCONUT WRAPPED IN CHA PLU LEAVES
ใบชะพลูสดห่อมะพร้าวคั่ว เครื่องสมุนไพร ไร้อั่วลิสง หมูหยอง และสั้ม

MA HOR, MIENG YONG, & KHAO TUNG NAM PRIK KAK MOO
ม้าฮ่อ เมียงหยอง และข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ

50.-





5 CRISPY MUSHROOMS & LOTUS ROOTS 200.-
เห็ดและรากบัวทอดกรอบ

DEEP-FRIED MUSHROOMS & LOTUS ROOTS SERVED WITH PASSION FRUIT DIP
เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ
จิ้มกับน้ำจิ้มเสาวรส

6 FRIED PORK JERKY 220.-
หมูแดดเดียว

FRIED SESAME-MARINATED PORK JERKY WITH SRIRACHA DIP
หมูแดดเดียวหมักงาขาว เสริฟพร้อม
ซอสพริก

7 FRIED CHICKEN WINGS 180.-
ปีกไก่ทอดกรอบ

TASTY CHICKEN WINGS, CRISP-FRIED TO PERFECTION
ปีกไก่หมักกำลังดี ทอดจนหนังกรอบ
เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว



8 THAI FISH CAKE
ทอดมันปลากราย

290.-



HOME-STYLED FISH CAKE MADE FROM
MINCED SPOTTED KNIFE FISH AND
CHILI PASTE
ทอดมันปลากรายล้วน นุ่มหนึบกำลังอร่อย

9 PU JAH (3 PIECES) 460.-
ปูจ๋า (3 ชิ้น)

CRAB MEAT LUMPS AND PORK, SEASONED AND
STEAMED, THEN FRIED INSIDE CRAB SHELLS
เนื้อปูก้อนสด ๆ คลุกเคล้าเพิ่มรสชาติด้วย
หมูสับหนึ่งในกระดองปูแล้วนำไปทอด

EXTRA PIECE เพิ่มชิ้นละ

155.-

10 CRISPY PRAWN
WONTONS 260.-
เกี้ยวกุ้งกรอบ

PRAWN WONTONS, DEEP-FRIED AND
SERVED WITH SWEET & SOUR PLUM DIP
กุ้งสับห่อเกี้ยวทอด จิ้มกับน้ำจิ้มรสหวาน

SPICY SALAD



YUM SOM-O KRUENG SRONG
GOONG YANG
ยำส้มโอเครื่องทรงกุ้งย่าง

390.-



POMELO SALAD WITH GRILLED PRAWNS, SHREDDED SWEET PORK, SHREDDED CHICKEN & ROAST COCONUT
ส้มโอเม็ดสวย หวาน ๆ เปรี้ยว ๆ กำลังดี ยำกับกุ้งย่าง หมูปอย ไก่ฉีก



PLA TALAY
ปลาทะเลกะทิสด

390.-



CRAB MEAT, PRAWNS, AND SQUID IN MILD SPICY COCONUT DRESSING
เนื้อปู กุ้ง ปลาหมึก นำมาพลากับน้ำยำ หอมกะทิและตะไคร้ดัว



LARB MUSHROOM
ลาบเห็ดฟางข้าวด้ว

180.-



MINCED MUSHROOM SALAD WITH PEPPERMINT, LIME, AND FRESHLY ROASTED RICE
ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์



YUM NUE LAI
ยำเนื้อลาย

260.-



SLICED BEEF SHANK, TOSSED WITH SPICY DRESSING AND GARNISHED WITH GARLIC OIL
เนื้อน่องลายหั่นบางลวกสุก คลุกตั้งฉ่าย ราดด้วยน้ำยำ แล้วโรยด้วยกระเทียมเจียวหอม ๆ

RELISH WITH VEGETABLES

NAM PRIK KHAI PU

น้ำพริกไข่ปู

460.-

SPICY DIP OF SEA WATER CRAB ROE AND CRAB MEAT, SERVED WITH FRESH VEGETABLES



NAM PRIK KA PI

น้ำพริกกะปิ

300.-

CHILI DIP MADE FROM KOH CHANG FINEST SHRIMP PASTE, SERVED WITH WHOLE MACKEREL AND LOCAL VEGETABLES



SOUP, CURRY & STEAMED



MOO CHA MUANG
หมูชะมวง

380.-



CHUNKS OF TENDER PORK MEAT STEWED WITH THAI HERBS AND CHA MUANG LEAVES
ใบชะมวงย่างหอม ๆเดียวกับหมูสันคอ จนได้รสเปรี้ยวกลมกล่อมของใบชะมวงในน้ำซอกลูกขิก



GREEN CURRY WITH
ISAN WAGYU BEEF

650.-



แกงเขียวหวานเนื้อ
อีสานหาวกิวย่าง

ISAN WAGYU BEEF GRILLED AND SERVED WITH GREEN CURRY

นำเนื้ออีสานหาวกิวนุ่ม ๆ มาย่างจนหอมแล้วเสิร์ฟคู่กับแกงเขียวหวานรสเข้มข้น



GAENG CRAB MEAT
BAI CHA PLU

760.-



แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู

SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS AND CRAB ROE IN SPICY RED CURRY WITH CHA PLU LEAVES

แกงเผ็ดใบชะพลูรสเข้มข้นใส่เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโต ๆ จากสุราษฎร์และไข่ปู เข้ากันมาก ๆ กับข้าวสวย



TOM KHA SEABASS
ต้มข่าปลากะพงสามน้ำ
มะพร้าวอ่อน

390.-

SAM NAM SEABASS IN COCONUT SOUP WITH YOUNG COCONUT MEAT

ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลา นำมาต้มข่ากับมะพร้าวอ่อน



TOM YUM GOONG
(CLEAR SOUP)
ต้มยำกุ้งน้ำใส

390.-



TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH JUMBO PRAWNS IN CLEAR SOUP

ต้มยำกุ้งสดสุดรน้ำใส จัดจ้าน หอมสมุนไพร



SEABASS NUNG MANOW 520.-
กะพงสามน้ำนึ่งมะนาว



STEAMED SAM NAM SEABASS WITH CHILI AND LIME

ปลากะพงสามน้ำจากทะเลสาบสงขลานึ่งมะนาวรสจัดจ้าน

CHICKEN MASSAMAN ROTI 340.-

แกงมัสมั่นไก่โรตีส

SLOW-COOKED MASSAMAN CURRY WITH CHICKEN THIGH, POTATOES, & PEANUTS, SERVED WITH ROTI



PA NANG NUE LAI 340.-

พะแนงเนื้อลาย

SLICED BEEF SHANK RED CURRY, TOPPED WITH COCONUT MILK AND KAFFIR LIME LEAVES



TOM YUM GOONG (CREAM SOUP)

390.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH JUMBO PRAWNS IN CREAM SOUP



CHARCOAL GRILLED



GRILLED RIVER
PRAWNS 1 PC/ 3 PCS

260.- / 750.-

กุ้งแม่น้ำเผา 1 ตัว / 3 ตัว

GRILLED JUMBO RIVER PRAWNS SERVED WITH SPICY DIPPING

กุ้งแม่น้ำเผา เสริฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด



ISAN WAGYU BEEF STEAK
& GRILLED STICKY RICE

740.-

เนื้ออิสานวากิวย่างจิ้มแจ่วข้าวจี๋

GRILLED ISAN WAGYU BEEF, SERVED WITH GRILLED SWEET STICKY RICE
เนื้ออิสานวากิวย่างทานกับข้าวเหนียวชุบไข่ปิ้ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่วสูตรเด็ด

STIR-FRIED & DEEP-FRIED



KA LUM TOD
NAM PLA DEE
กะหล่ำทอดน้ำปลาดี

220.-

FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED WITH PREMIUM FISH SAUCE FROM TRAT PROVINCE
กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสน้ำปลาอย่างดีของเมืองตราด



PAD KHA NA HED HOM 220.-
ผัดคะน้าเห็ดหอม

STIR-FRIED HONG KONG KALE SERVED WITH SHIITAKE MUSHROOM
ผัดคะน้าฮ่องกงอบ ๆ ทานคู่กับเห็ดหอมรสหวานโดนใจ



SAM NAM SEABASS 520.-
TOD KRATIAM
กะพงสามหน้าทอดกระเทียม

SAM NAM SEABASS STIR-FRIED WITH GARLIC AND PEPPER
เนื้อปลากะพงสามหน้าสด ๆ จากทะเลสาบสงขลาแล้ทอดกระเทียมหอม ๆ



"SON IN LAW" EGGS 200.-
ไข่ลูกเขย

FRIED MEDIUM-BOILED EGGS, SERVED WITH THREE-FLAVOR SAUCE AND FRIED SHALLOTS
ไข่ต้มสุกกำลังดี นำไปทอด ราดด้วยซอสสามรสโรยด้วยหอมเจียว



KHAI JIEW GOONG 260.-
ไข่เจียวกุ้ง

FRIED OMELET WITH PRAWNS
ไข่เจียวเนื้อกุ้งล้วนปรุงรสเข้ม



KHAI JIEW PU 380.-
ไข่เจียวปูก้อน

FRIED OMELET WITH CRAB MEAT LUMPS
เนื้อปูล้วนชิ้นโต ผสมไข่เจียวที่ปรุงรสเข้มข้นจนทั่ว



1 STIR-FRIED SEAFOOD CURRY
ทะเลผัดผงกะหรี่

560.-

CRAB MEAT LUMPS, PRAWNS, AND SQUID STIR-FRIED WITH CURRY
เนื้อปูก้อน กุ้ง ปลาหมึก นำมาผัดผงกะหรี่หอม ๆ

2 KAI YOK SONG
ไข่ยกทรง

720.-

SPECIAL-SHAPED OMELET WITH COLOSSAL CRAB MEAT, PRAWN, BASIL, BIRD'S EYE CHILI, AND KOH CHANG SHRIMP PASTE

ไข่เจียวด้วยเทคนิคพิเศษให้ได้ทรง อัดแน่นด้วยเครื่องทั้งเนื้อปูก้อนชิ้นโต กุ้งสด หน่อพริกชี้หนุสวน และกะปิเกาะข้าง

3 CRAB MEAT PAD PRIK LUENG
เนื้อปูผัดพริกเหลือง

740.-

STIR-FRIED SURAT THANI COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS WITH YELLOW CHILI

เนื้อกรรเชียงปูชิ้นโตจากสุราษฎร์ ผัดกับพริกเหลืองหอม ๆ

RICE & NOODLES



KHAO KAYUM PUU
ข้าวขยำปู

560.-
🌶️

COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS MIXED WITH STEAMED RICE AND SPICY SEAFOOD DIPPING

ปูก้อนใหญ่สด ๆ เคล้ากับข้าวสวยร้อน ๆ และน้ำจิ้มซีฟู้ดหอมพริกหอมน้ำปลา อาหารขึ้นชื่อของภาคตะวันออก



CRAB MEAT FRIED RICE
ข้าวผัดเนื้อปู

560.-

FRIED RICE WITH CHUNKY CRAB MEAT & EGGS

เนื้อปูชิ้นโตผัดกับข้าวที่คลุกเคล้าด้วยไข่ไก่ บีบมะนาวอีกนิด เหยาะน้ำปลาอีกหน่อย



KHAO KLOOK KA PI
ข้าวคลุกกะปิ

280.-
🌶️

JASMINE RICE SEASONED WITH FERMENTED SHRIMP PASTE, SERVED WITH SHREDDED EGGS, BARBECUED PORK, CHINESE SAUSAGE, SWEET PRAWNS, AND GREEN MANGO

ข้าวคลุกกะปิเกาะฉาง ทานกับหมูหวาน กุ้งหวาน กุนเชียง ถั่วฝักยาว หอมแดง มะม่วงสับ กุ้งแห้ง ไข่เจียวหั่นฝอย



PRAWN FRIED RICE
ข้าวผัดกุ้ง

380.-

FRIED RICE WITH PRAWNS AND EGGS

กุ้งตัวใหญ่ผัดกับข้าวสวยและไข่ไก่ รสชาตินุ่มนวล ได้รสกุ้งเต็มคำ



PINEAPPLE FRIED RICE
ข้าวผัดสับปะรด

360.-

FRIED RICE WITH PINEAPPLE, PRAWNS, BACON, CHINESE SAUSAGE, RAISIN, CASHEW NUT, PORK FLOSS, & EGG
ข้าวผัดสับปะรดแบบครบเครื่องทั้งกุ้ง เบคอน ลูกเกด กุนเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หมูหยอง และไข่



VEGETARIAN FRIED RICE
ข้าวผัดสวนเห็ด

250.-

FRIED RICE WITH AN ASSORTMENT OF MUSHROOMS AND VEGETABLES
เห็ด 4 อย่างและผักหลากชนิดผัดรวมกับข้าวสวย พร้อมกับปรุงรสให้กลมกล่อม (มังสวิรัต)



PAD THAI GOONG PAO
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผา

460.-

PAD THAI WITH GRILLED RIVER PRAWN IN OUR HOMEMADE SAUCE
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำเผารสชาติเข้มข้น รับรองต้องติดใจ



SEN CHAN PAD PU
เส้นจันท์ผัดปู

560.-

GRANDMA'S SPECIAL RICE NOODLES STIR-FRIED WITH COLOSSAL CRAB MEAT LUMPS
เส้นจันท์ผัดกับเนื้อปูก้อนชิ้นใหญ่ในน้ำพริกสูตรเฉพาะของคุณยาย

VEGETARIAN MENU



CRISPY MUSHROOMS &
LOTUS ROOTS
เห็ดและรากบัวทอดกรอบ

200.-

DEEP-FRIED MUSHROOMS & LOTUS ROOTS SERVED WITH
PASSION FRUIT DIP

เห็ดและรากบัวชุบแป้งทอดกรอบ จิ้มกับน้ำจิ้มเสาวรส



LARB MUSHROOM
ลาบเห็ดฟางข้าวด้ว

180.-

MINCED MUSHROOM SALAD WITH PEPPERMINT, LIME, AND FRESHLY
ROASTED RICE

ลาบเห็ดฟางสำหรับคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์



TOM YUM MUSHROOM
ต้มยำสวนเห็ด

250.-



TRADITIONAL THAI SPICY SOUP WITH MUSHROOMS
ต้มยำเห็ดหลากชนิดสูตรน้ำใส รสชาติครบเครื่อง



GREEN CURRY MUSHROOM
แกงเขียวหวานมังสวิรัต

250.-



MUSHROOM IN RICH & TASTY GREEN CURRY
แกงเขียวหวานเห็ด รสชาติเข้มข้นแบบดั้งเดิม



KA LUM TOD SI EIW
กะหล่ำทอดซีอิ้ว

220.-

FRIED CHINESE CABBAGE GRAVIED WITH SOY SAUCE
กะหล่ำปลีทอดน้ำมันราดด้วยซอสซีอิ้วรสเค็



VEGETARIAN FRIED RICE
ข้าวผัดสวนเห็ด

250.-

FRIED RICE WITH AN ASSORTMENT OF MUSHROOMS AND VEGETABLES
เห็ด 4 อย่างและผักหลากชนิดผัดรวมกับข้าวสวยพร้อมกับปรุงรส
ให้กลมกล่อม (มังสวิรัตี)



PAD KHA NA HED HOM
ผัดคะน้าเห็ดหอม

220.-

STIR-FRIED HONG KONG KALE SERVED WITH SHIITAKE MUSHROOM
ผัดต้นคะน้าฮ่องกงอวบ ๆ ทานคู่กับเห็ดหอม รสนวลโดนใจ



VEGETARIAN PAD THAI
ผัดไทยมังสวิรัตี

220.-

PAD THAI WITH TOFU AND VEGETABLES
ผัดไทยไม่ใส่เนื้อสัตว์



STEAMED RICE & ROTI

STEAMED JASMINE RICE (DISH)/ (BOWL)
ข้าวหอมมะลิ (จาน)/ (โถ)

35.- / 120.-

FRIED ROTI
โรตี

55.-

DESSERT

MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

FRESH MANGO WITH SWEET STICKY RICE
TOPPED WITH COCONUT MILK AND
ROASTED BEAN

260.-



BUA LOY

บัวลอยเผือกและฟักทอง

TARO AND PUMPKIN BALLS IN
SWEETENED COCONUT MILK

120.-



SUPANNIGA COCONUT
RICE CAKE

ขนมครกสุพรรณิการ์

THAILAND'S FAVORITE STREET FOOD DESSERT
MADE FROM COCONUT AND FLOUR WITH
SUPANNIGA'S SPECIAL TOPPINGS

200.-

THAI TEA PANNA COTTA

พานหาคอตต้าชาไทย

150.-





ORGANIC COCONUT ICE
CREAM WITH BUA LOY
ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าวบัวลอย

160.-



ORGANIC COCONUT ICE CREAM WITH
BANANA IN SYRUP
ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าวกล้วยไข่เชื่อม

160.-



ORGANIC COCONUT ICE CREAM WITH
MANGO STICKY RICE
ไอศกรีมออร์แกนิกมะพร้าวข้าวเหนียวมะม่วง

240.-



SUPANNIGA EATING ROOM

- THONGLOR · THATIEN
- 091 774 9808 092 253 9251
- SATHORN 10
- 063 662 8850

www.supannigaeatingroom.com



SOMTUM DER

- SALADAENG · YOYOKI
- 082 294 2363 TOKYO, JAPAN
- THA TIEN · TORANOMON
- 061 498 2394 TOKYO, JAPAN
- EAST VILLAGE · TAIPEI
- NYC, USA TAIPEI, TAIWAN

www.somtumder.com



RUAYMITR

- SATHORN · EKKAMAI
- 063 662 8850 065 964 4239

www.ruaymitr.com

SUPANNIGA GROUP
LOCAL THAI, GLOBAL FAVORITES

